

Dacquois au praliné

Ingrédients:

150 g de poudre de noisettes
50 g de poudre d'amandes
200 g de sucre glace
120 g de blancs d'oeuf (soit environ 4 blancs)
60 g de sucre semoule
80 g de noisettes concassées
La quantité nécessaire de praliné

Réalisation:

Préchauffer le four à 180°C

Tamiser ensemble la poudre de noisettes, la poudre d'amandes et le sucre glace.

Monter les blancs en neige en incorporant le sucre semoule dès que les blancs commencent à mousser.

Incorporer délicatement le mélange de poudres aux blancs montés.

Mélanger délicatement l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Verser la préparation dans le flexipat ou dans un plat tapissé de papier sulfurisé en égalisant bien la surface.

Parsemer la moitié de la dacquoise avec des éclats de noisettes concassées, puis de sucre glace.

Faire cuire environ 20 min à 180°C.

Démouler la dacquoise après complet refroidissement.

Couper la dacquoise en deux et étaler la pâte de praliné sur la partie sans éclats de noisette, puis recouvrir avec l'autre moitié de dacquoise.

Découper en petits carrés et réserver au frais au moins une nuit. Avant de servir saupoudrer de sucre glace.

On peut remplacer la pâte de praliné par du nutella ou de la confiture de framboises.